

LE SAURET LIN

Le fournil

LA MÉTHODE DE FABRICATION

Composition de la farine : Farine de froment, semoule de blé dur, graines de lin, graines de tournesol, farine de protéagineux, farine de blé malté, sel, amylases fongiques, acide ascorbique (E300).

LA RECETTE

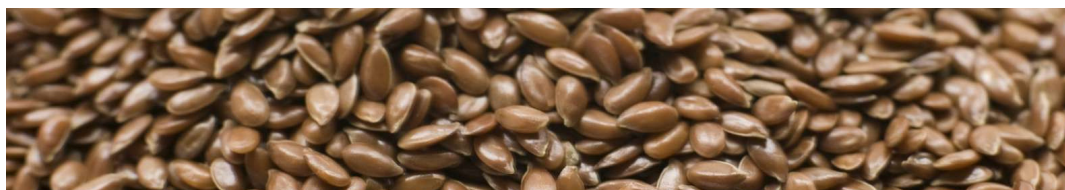
- Sauret lin 1 000 g
- Levure 15 à 30 g
- Eau 600 à 650 g

- Pointage 30 mn
- Division, boulage 200 g
- Détente 15 mn
- Façonnage Baguettine ou épis (du même côté)
- Apprêt 1 h
- Cuisson 240° avec buée

LE PÉTRISSAGE

Batteur / spirale

- 5 mn en 1ère
- 7 mn en 2ème



Depuis 1146



MOULIN DE SAURET

Créateur de Farines

LE SAURET LIN

La Boutique

Nous avons conçu un produit qui se décline sous plusieurs formes :

Baguettine

Epis, tournés du même côté, style peigne

En barquette longue

Ce produit original à base de lin a deux atouts, son goût et ses vertus Nutritionnelles.

INFOS CONSOMMATEURS

Composition de la farine :

Farine de froment, semoule de blé dur,

Graines de lin, graines de tournesol,

Farine de blé malté.



MARIAGE DES SAVEURS

- Petit Déjeuner
- Salade
- Fromage

INTÉRÊTS NUTRITIONNELS

- Fibres
- Oméga 3

DÉGUSTATION

Pour faire découvrir la Sauret-Lin, vous pouvez découper sur le pâton cru plusieurs morceaux (une dizaine) de 10 à 20g à partir de la baguettine, et le distribuer juste après cuisson.

SUGGESTION : Ce produit se conserve bien, grâce à la présence de semoule de blé dur, mais vous pouvez aussi le faire griller, c'est un régal !

Depuis 1146



MOULIN DE SAURET

Créateur de Farines

